

Menu dégustation



Crèmeux d'épinard et persil
Tartare de truite fumée
Chips de lard fumé du Poye
Pignons de pin

Terrine de pommes de terre
Filets de truite en deux façons
Sauce curry

Merveilleux aux damassons rouge
Espuma de prunes

45.00



Menu de la Saint-Valentin

vendredi 14 février



Tartare de truite
et ses pikles de betteraves

Pavé de bison (rumsteck) sauce aux bolets
Terrine de pommes de terre
Et ses petits légumes

Dessert à partager

Provenance : Truite JU Suisse, Bison JU Suisse

68.00

Les entrées

Salade verte 5.50 11.00
Grüner Salat
Greensalad

Salade mêlée 7.50 14.00
Gemischter Salat
Mixed salad

Salade campagnarde 7.00 14.00
Salade verte, lardons croutons fromage
Ländlicher Salat
Rustic salad



Terrine maison et crudités 12.00 18.00
Pastete Haus und Rohkost
Terrine house and raw vegetables



Potage crécy 8.00
carotte
Möhre
Carrot



Potage à la courge 8.00
Kürbissuppe
Squash soup

Les truites de Soubey

Truite au bleu 17.50
Forelle blau, Blue trout

Truite meunière 18.50
Forelle nach Mèllerinart, Miller's trout

Filets de truite meunière 22.00

Truite aux amandes 19.50
Forelle mit Mandeln, Almond's trout

Filets de truite aux amandes 23.50

Truite sauce maison (sauce à la crème) 21.50
Forelle « Maison » (mit Rahmsauce)

Home-style cooked trout

Filets de truite sauce maison 24.50

Truite à l'ail des ours 23.00

Forelle mit Bärlauchsauce, Trout with garlic

Filets de truite à l'ail des ours 26.00

Les truites sont servies avec pommes vapeur.

Supplément :

Pour 1/2 portion de pommes frites 3.50

Provenance : pisciculture Choulat à Soubey CH



Les fritures

Friture de carpe salade verte 26.00
Gebckener Karpfen mit grünem Salat
Fried carp with salad

Friture de truite, salade verte 28.00
Gebakene Forelle mit grünem Salat
Fried trout with green salad



Les fritures sont accompagnées de salade verte, de citron, de mayonnaise nature et de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne.

Portion de pommes frites 6.50
1/2 portion de pommes frites 3.50

Provenance : Pisciculture Choulat à Soubey CH
La mayonnaise et les pommes frites ne correspondent pas au label fait maison

Les viandes



Escalope forestière (porc) 26.50
Schweinsschnitzel an Pilzramsauce. Cutlet of mushroom sauce

Entrecôte Bœuf, beurre maison et chanterelles 38.00
An Pfifferling-Buttersauce (Eierschwämmli)
Rib eye steak of beef with home made butter and chanterelles



Cordon bleu jurassien 27.50
Porc lad du Poye et tête de moine

Langue de bœuf à la tête de moine 22.50
Rindzunge Käse sauce. Beef tonguecheese sauce

Nos viandes sont accompagnées de légumes de saison, de pommes vapeur, de pommes frites, de gratin dauphinois, ou de tagliatelles.

Provenance : Bœuf, porc: Suisse

Les pommes frites ne correspondent pas au label fait maison

Pour un petit en-cas



Saucisse sèche sur planche, « La Pâturatte » 12.00
Porc et bœuf

Lard sec sur planche, (180gr) « Du Poye » 12.00

Saucisse et lard proviennent des fermes du Clos du Doubs Jura CH



Végétarien

Tagliatelles sautées au basilic Et aux chanterelles	19.50
Gratin Dauphinois, légumes du jour	18.00
Tagliatelles, légumes du jour	16.00



Menus pour les enfants

Nuggets, pommes frites ou tagliatelles Légumes du jour, 1 boule de glace	15.00
Portion de pâtes, fromage et légumes du jour	9.00

Les nuggets et les pommes frites ne correspondent pas au label fait maison

Desserts maison

Notre chef vous propose



regio.garantie

Soufflé glacé à la fée verte	10.00
Panna cotta	9.50
Crème brûlée parfum selon l'humeur	9.50
Café gourmand (3 minis desserts 1 café)	12.50
Tarte aux fruits	5.00

Les glaces

Glaces à la crème	Sorbets
vanille de Madagascar	Abricot
Café	Ananas
Pistache	Citron
Chocolat	Fraise
Caramel avec morceaux	Kiwi
Cannelle	Mûre
Fraise	Prune



Nos glaces sont des glaces artisanales fabriquées avec des produits de la ferme, sans saveurs artificielles, sans colorants et sans agents conservateurs.

Demandez la carte des coupes